Nr. 13. Kraków, 1. lipca 1912 Rok V.



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.
Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 20 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza

ORGAN KRAJOWEGO ZWIĄZKU PIEKARZY w GALICYI

CZASOPISMO DLA SPRAW PIEKARSKICH
odznaczone złotym medalem na wystawie piekarsko-młynarskiej we Lwowie w r. 1911.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12 Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Z cechu piekarzy w Krakowie.

W cechu piekarzy w Krakowie odbyło się walne zgromadzenie w połowie czerwca w sprawie bułek dwuhalerzowych. Na zgromadzenie przybyli prawie wszyscy majstrowie piekarscy. Przewodniczył starszy cechu p. Leon Bałuk.

Po przeczytaniu i przyjęciu protokołu z poprzedniego posiedzenia oświadczył p. przewodniczący, że zaprosił majstrów piekarskich po raz drugi na zgromadzenie, albowiem ubiegłego tygodnia nie mogło odbyć się posiedzenie, gdyż zebrało się zaledwie kilku majstrów.

Z początkiem czerwca b. r. wezwał bowiem Magistrat Wydział cechowy, aby wpłynął na majstrów, iżby ci wypiekali na nowo bułki dwuhalerzowe. Członkowie Wydziału ze starszym na czele wyłuszczyli panu Wiceprezydentowi Szarskiemu, że nie jest możliwem, aby piekarze krakowscy wypiekali „centówki“ nadmieniając, że bułek takich nie wypiekają ani w Wiedniu ani we Lwowie i w wielu innych miastach. Zresztą Wydział cechowy nie mógł dać odpowiedzi w imieniu wszystkich majstrów, przeto cechmistrz oświadczył, że zwoła w tym celu walne zgromadzenie.

Po dłuższej dyskusyi w sprawie bułek dwuhalerzowych, których nie wypieka się wcale w Krakowie od tegorocznego strajku, uchwalono jednogłośnie, co następuje:

Wobec tego, że wszystkie towary piekarskie i dodatkowe artykuły podrożały blisko o 50%, a niektóre nawet więcej — i wobec tego, że robotnik piekarski drożeje z roku na rok, a obecnie po tegorocznym strajku kosztuje daleko więcej, praca zaś około wyrobu dwuhalerzowych bułek zabiera bardzo wiele czasu i wymaga w każdej piekarni o 1 do 2 czeladników więcej, walne zgromadzenie uchwaliło jednogłośnie, aby wcale nie wypiekać bułek dwuhalerzowych.

O zapadłej uchwale doniesiono Magistratowi m. Krakowa.

Egzamina czeladnicze odbędą się w połowie lipca. Jak wiadomo, do egzaminu mają przystąpić ci tylko terminatorowie, którzy ukończyli zawodową szkołę piekarską.

Ze szkoły piekarskiej w Krakowie.

Zakończenie roku szkolnego w zawodowej szkole piekarskiej odbyło się w dniu 16 czerwca. Po odprawionem nabożeństwie w kościele ks. Misyonarzy na Kleparzu, zgromadzono uczniów wszystkich klas w szkole przy pl. św. Ducha. W obszernej, przystrojonej sali zebrali się uczniowie wraz z gronem nauczycielskiem, oraz zaproszeni goście i majstrowie piekarscy. Na stołach ułożono całoroczne prace uczniów z buchalteryi, stylistyki jak również inne ćwiczenia piśmienne szkolne.

Na wstępie przemówił do uczniów dyrektor szkoły, p. J. Krókowski, żegnając tych uczniów, którzy szkołę ukończyli i zachęcając do dalszej pracy w zawodowej szkole tych, którzy w przyszłym roku szkolnym do niej się zapiszą. W przemówieniu swem zaznaczył, że społeczeństwo pragnie widzieć w młodem pokoleniu piekarskiem podporę przemysłu piekarskiego, tembardziej, że władze i cech piekarzy nie szczędzą grosza, aby uczniowie wykształ-

cili się należycie w swym zawodzie i nabrali odpowiednich wiadomości w zawodowej szkole piekarskiej. Niestety uczniowie nie oceniają tego dobra i poświęcenia ze strony majstrów, dowodem czego jest u niektórych nieregularne uczęszczanie a przez to ujemne rezultaty w nauce. Z powodu nieregularnego uczęszczania z niedbalstwa w bieżącym roku szkolnym Magistrat miasta Krakowa przedłużył praktykę aż czterem uczniom o pół roku.

Katecheta tej szkoły, ks. Jan Rzymełka przekonał się, że uczniowie piekarscy mają szczere chęci i dobre serce, dowodem czego był ich udział w tegorocznych rekollekcyach, Spowiedzi i Komunii św. Do Sakramentów św. przystąpili bowiem nietylko uczniowie ze szkoły piekarskiej, ale i tacy terminatorowie, którzy jeszcze do tej szkoły zapisani nie zostali. Z ubolewaniem jednak zaznacza, że młodzież piekarska nie ma wytrwałości i daje się łatwo uwieść podszeptom niegodziwej czeladzi piekarskiej, wobec czego grzeszy nieposłuszeństwem względem swoich chlebodawców i niedbalstwem w szkole. W końcu wezwał gorącemi słowy do opamiętania się, do niezapominania o Bogu i o praktykach religijnych.

Starszy cechu, p. Leon Bałuk, miał sposobność w ciągu roku szkolnego podczas wizytacyi przekonać się o gorliwej pracy kierownika szkoły, ks. katechety i grona nauczycielskiego, za co składa podziękowanie, żywiąc nadzieję, że grono to poświęci nadal swe siły dla dobra uczniów piekarskich. Szkoła piekarska zawdzięcza bardzo wiele przełożonej władzy, która się od początku szczerze szkołą opiekuje. Zwraca się następnie do obecnego Radcy Magistratu, p. Groelego, wyrażając mu podziękowanie za przybycie na zakończenie roku szkolnego i polecając szkołę dalszej opiece.

Uczniowie jednak nie wszyscy odczuwają, ile się poświęca dla ich dobra. Dowodem tego było zbuntowanie się niektórych podczas tegorocznego strajku i wydalenie się cichaczem z domu majstrów. To też ci sami za swe grzechy pokutują, bo niektórzy majstrowie nie przyjęli uczniów po strajku do pracy w swych piekarniach. Terminatorowie to powinni dobrze zapamiętać sobie i na przyszłość zaniechać takiego postępowania. Skutki tego dają się jeszcze dzisiaj odczuć, bo cech nie wyznaczył w tym roku nagrody żadnemu uczniowi szkoły piekarskiej.

P. Groele, Radca Wydziału szkolnego Magistratu miasta Krakowa wyraża swoje zadowolenie z rozwoju tej szkoły i stwierdza, że postępy uczniów są zadowalające. Szkoła piekarska stoi co najmniej na równi z innemi zawodowemi szkołami w Krakowie. Widać, że dobro szkoły leży na sercu majstrów piekarskich, że dyrektor, ks. katecheta i nauczyciele tej szkoły pracują sumiennie nad dobrem uczniów piekarskich. Zwracając się do uczniów zaznacza, że tylko wykształcenie fachowe i wytrwałość w pracy są podstawą rozwoju i dobrobytu nie tylko pojedynczych ludzi, ale całego narodu.

Po odczytaniu klasyfikacyi przeglądano dłuższy czas prace uczniów, poczem rozdano im świadectwa. Uczniowie klasy II., którzy ukończyli tę klasę otrzymali od cechmistrza podręczniki do egzaminów czeladniczych. Takich było 15.

W uroczystości zakończenia roku szkolnego wzięli udział także majstrowie piekarscy i komisarz cechowy, p. Teodor Kosiński, radca Magistratu.

Zaproszony na zakończenie roku szkolnego dyrektor miejskiego Muzeum techniczno-przemysłowego, c. k. Radca budownictwa, p. Stanisław Till przesłał na ręce cechu wyrazy najszczerszych życzeń i „Szczęść Boże" do tej pięknej pracy. Nie mógł bowiem przybyć z powodu wyjazdu w sprawach służbowych.

* * *

Ale ciężko w naszej biednej Galicyi, bo drugiej szkoły piekarskiej doczekać się nie możemy, chociaż w ubiegłym roku dochodziły słuchy, że dwie nowe miały powstać. A potrzeba takich szkół odczuwać się daje coraz bardziej. Majstrowie widocznie nie bardzo o to dbają, sądząc, że koszta utrzymania są wielkie, a może i żałują pieniędzy. Zaś instruktorowie przemysłowi, zbyt obarczeni pracą, nie mają na tyle czasu, aby pod tym względem posunąć sprawę naprzód.

Obmacywanie pieczywa.

Wielu odbiorców pieczywa ma bardzo brzydki zwyczaj wąchania, gniecenia i obmacywania bułek i chleba przed zakupieniem. Nie może to być dla piekarza obojętnem, a to z różnych przyczyn. Piekarz bowiem wystawić może na sprzedaż tylko dobrze wypieczony towar i kształtny, bo to leży w jego interesie. Cóż pomoże obmacywanie, jeżeli bułkę zrobiono z kiepskiej mąki i nie dano należytych dodatków? Wskutek gniecenia pieczywa pęka często wierzchnia skórka, nieraz nawet odpada częściowo, przez co piekarz ponosi stratę. Zresztą kupujący, nie znając się na pieczywie, nie powinien go krytykować, lecz zakupić je z zewnętrznego wyglądu. Każdy wiedzieć powinien, że piekarz stara się zawsze o dobry towar, dobry wybór, poświęca noc pracy zawodowej, aby tylko odbiorców zadowolnić. Byłoby smutno, gdyby majstrowie nie dbali o dobroć pieczywa i spuszczali się na łaskę lub niełaskę odbiorców, którzy „raczą" bułki i bochenki obmacać, pognieść, obwąchać, skrytykować, poganić i dopiero w końcu, zrobiwszy do tego „kwaśną minę" — łaskawie zakupić!

Co jednak najważniejsze, to sprawa hygieniczna; odbiorcy mają bardzo często brudne ręce lub rękawiczki, a co w tym brudzie się znajduje to wiedzą najlepiej chemicy: ile tam różnorodnych zarazków, które z brudnej ręki dostają się na chleb, a z tem do innego zdrowego organizmu, gdzie się rozwijają na nowem podłożu! Z tego najważniejszego powodu należy w każdej piekarni zabronić stanowczo dotykania pieczywa, umieściwszy odpowiedni napis wyraźnemi literami w widocznem miejscu.

Wszak wiemy wszyscy, że w cukierni kupuje się ciasta bez dotykania ich poprzednio, wyrażając ustnie swe życzenie lub wskazując ręką na żądany towar. Widnieją tam napisy: „dotknięte ciastko uważa się za sprzedane". Dlaczegóżby przy sprzedaży pieczywa nie można było takiego zarządzenia ściśle przestrzegać?

Przełożone władze, nakładają różne pęta na majstrów pod względem hygieny. Należałoby zwrócić uwagę publiczności, aby ta wyzuła się z tego przyzwyczajenia i zaprzestała takiego postępowania. Tego bowiem nie widzimy w innych krajach, tylko u nas w Galicyi, a szczególnie po wsiach i małych miasteczkach.

Gospodyniom, przyzwyczajonym do takiego postępowania przy zakupowaniu, oświadczyć: „macanie wzbronione; macanie kosztuje drogo, tyle co i macane pieczywo".

Dziwić się należy, że władze pozwalają na sprzedaż pieczywa na rynkach i placach pod gołem niebem, gdzie pieczywo umieszcza się na brudnych straganach i zaprószonych ławach. O ile w sklepie nie pozwala się na dotykanie pieczywa, to na rynku odbywa się obmacywanie na wielką skalę. Mieszczanin kupuje bowiem pieczywo w piekarni, a na rynku kupują tylko wieśniaczki, które — jak nam wiadomo — muszą bochenek doskonale „zbadać", wyściskać, wymacać, wytargować . . . i nieraz odchodzą, nie kupiwszy nic. Czyż człowiek, dbający o czystość, pójdzie po pieczywo na rynek? — Nigdy!

(Dok. nast.)

DZIAŁ FACHOWY.

Jak chleb choruje.

Piekarze ponoszą często niemałe straty wskutek szczególniejszych zmian w chlebie, którego ciasto zmienia się bez żadnych przyczyn w gęstą, maźliwą masę. Odbiorca, który przypadkowo taki chleb otrzyma sądzi, że chleb nie jest należycie wypieczony. W zasadzie atoli przyczyna leży zupełnie w czem innem. Jak stwierdzono na podstawie odczytu Delavala, wygłoszonym przed paryską akademią umiejętności, ma się tu do czynienia z pewną chorobą chleba, którą powodują bakcyle, zwane Bacillus mesentericus. Ten rodzaj bakcyli odznacza się szczególną odpornością na wszelkie chemiczne i fizykalne wpływy i dlatego niełatwo jest je zniszczyć.

Ten bakcyl chlebowy wygląda jak skrzywiona kreseczka, 3 — 6 tysięcznych milimetra długi; przy swym rozwoju jest ten bakcyl nader ruchliwy. Siła żywotna tego bakcyla jest podziwienia godną. Nie zginie, choćby działała nań przez pół godziny para wrzącej wody. Rozmnaża się też w sposób nader szybki. Na szczęście posiada on znamiona, po których go łatwo poznać, albowiem chleb zarażony tymi bakcylami, przybiera barwę śniado-żółtą i wydaje bardzo nieprzyjemną woń, przypominającą hydryan i terpentynę. Zdaje się, że chleb czarny jest wolny od zarazków tego bakcyla, natomiast bakcyle te lubują się więc w chlebie jasnym, pszenicznym, któremu wielu oddaje pierwszeństwo przed chlebem grubym, razowym.

Pochodzenia tych bakteryi słusznie należy szukać w mące. Temperatura, która się przy pieczeniu chleba wytwarza, a później ciepło w piekarni panujące, pomagają wspólnie do wzrostu i rozmnożenia się tych mikrobów. We Francyi obserwowano formalną epidemię tej bakcylowej choroby, a zwłaszcza w roku zeszłym w Paryżu. Niektóre piekarnie tego światowego miasta wielce wskutek tego ucierpiały.

Objaw ten tłumaczyć należy złem przechowywaniem mąki, a — dalej używaniem złych drożdży. Ponieważ jednak rok ubiegły zaznaczył się częstą recydywą tej choroby, przypisują ją także nadmiernej temperaturze ubiegłego lata. Paryscy piekarze przedsięwzięli cały szereg prób, aby wynaleźć środek przeciw temu szkodliwemu objawowi w chlebie. Stwierdzono, że mała dawka kwasu mlecznego do ciasta przy półgodzinnem pieczeniu chleba, ważącym od 250 do 500 gramów niszczy zupełnie te bakterye. Przy chlebach o wadze 1 klgr. należy chleb piec przez trzy kwadranse. Kwas mleczny dodaje się w stosunku dwóch gramów na jeden kilogram ciasta, a mianowicie najlepiej tak, gdy się kwas rozpuści naprzód we wodzie, która ma być w cieście równo rozdzielona.

W piekarniach, w których się taka choroba objawiła, należy też oprócz powyższego przepisu baczyć na to, by wszelkie przyrządy wymywano wrzącą wodą, trochę okwaszoną, i aby przy wszelkich pracach zachowano jak największą czystość, i by chleb upieczony trzymany był w chłodnem miejscu.

Z obcych Związków.

Pisaliśmy już w poprzednim numerze, iż z końcem lipca b. r. odbędzie się w Prościejowie na Morawie pierwsza wystawa maszyn piekarskich i wszelkich innych potrzeb piekarskich. Z otwarciem wystawy połączona będzie uroczystość odbycia pierwszego dorocznego walnego zgromadzenia Związku piekarzy dla Morawy, Czech, Śląska i innych krajów, w Radzie państwa zastąpionych. Porządek jest następujący: W sobotę dnia 20 lipca 1912 o godzinie 10. przed południem w salach domu rękodzielniczego w Prościejowie *nadzwyczajne zgromadzenie*, którego program ogłoszony będzie na zaproszeniach, uprawniających do wstępu na obrady, na których będzie miał każdy prawo wystąpić ze swemi zażaleniami lub wnioskami. Na walnem zgromadzeniu z powodu ważnych spraw nie będzie można już ich przedkładać. 2) Wspólny obiad. Chcący w nim udział wziąć powinni o tem kartką uwiadomić.

O godzinie 3. popołudniu otwarcie wystawy, mieszczącej się w pawilonach domu rękodzielniczego. Przed otwarciem wygłosi inżynier Niedźwiedzicki z Berna odczyt „O maszynach piekarskich".

3) Zwiedzanie wystawy. Od godziny 4 popołudniu koncert. 4) O godz. 8 wieczór odczyt inż. Niedźwieckiego z Berna „O modnych wymaganiach w przemyśle piekarskim", — z przedstawieniem obrazów świetlnych na skioptykonie. Po odczycie tańce.

Dzień drugi: O godz. 10 przed południem w salach domu rękodzielniczego uroczyste walne zebranie z porządkiem dziennym: a) Zagajenie i przywitanie gości. b) Odczytanie protokołów z dotychczasowych zebrań, c) Sprawy: 1) agitatorskie, 2) kasowe, 3) kontrolne. d) Uzupełniający wybór 6 członków wydziału i 2 zastępców. e) Wybór trzech kontrolorów na rok 1912/13. f) Wolne wnioski. 2) Wspólny obiad. 3) Wspólne zwiedzanie wystawy. 4) Zwiedzanie miasta Prościejowa.

Ktoby chciał z naszych kolegów wziąć udział w czeskich uroczystościach piekarskich niech zgłosi się do nas po bliższe informacye.

Ważne dla PP. Majstrów i Czeladników.

Od r. 1913 odbywać się będą egzamina majsterskie. Żaden czeladnik nie będzie mógł zostać majstrem, jeżeli nie okaże odpowiednich wiadomości fachowych.

Do egzaminu można się zupełnie przygotować z podręczników:

1) **„Piekarstwo w teoryi i praktyce"** przez St. Długoszewskiego i F. Horowskiego, Kraków 1911. Cena 2 K 50 h. Do nabycia we wszystkich księgarniach, Warszawa Vende.

2) **„Podręcznik do egzaminów"** przez Leona Bałuka Prezesa kraj. Związku piek. w Galicyi i Starszego cechu piekarzy w Krakowie, Kraków 1911. Cena 1 K 60 h.

Do nabycia w Administracyi „Gazety Piekarskiej".

Zwracamy uwagę na nasz inserat Krakowskiej drożdżarni. Adres telegraficzny: Driller, Kraków, telefon (między miastowy) Nro 2011/II.

Z ruchu mącznego.

Sprawozdanie z Wiednia.

Mąka pszenna: Nr.

	0	1	2	3	4	5
K.	17 60	17 20	16·90	16 50	16·20	15·90

Nr.	6	7	7½	7¾
K.	15·40	14·10	13·10	11·90

Mąka żytnia:

Nr.	0	1	3	Otręby żytnie
K.	16·–16·50	14 75 15 25	12·25–13 –	8 55 8 70.

Wszystko za 50 kg.

Sprawozdanie z Budapesztu.

Młyny notują przeciętnie:

Mąka pszenna: Nr. 0 K 17·–, Nr. 1 K 16·70 Nr. 2 16·40, Nr. 3 16 20, Nr. 4 16·–, Nr. 5 15·80, Nr. 6 15·60, Nr. 7 15 –, Nr. 7½ 14·–, Nr. 7¾ 11·80 Nr. 8 10 40.

żytnia:

Nr.	0	0/I	I	I/B	II	II/B	SR
K.	15·90	15 50	15·10	14·50	13 60	12·80	11·:0

Otręby pszenne K 8·30, pszenne grube K 8 40 otręby żytnie K 8·40.

Rozmaitości.

Echa strajku piekarskiego. W numerze 9. „Gazety piekarskiej" z dnia 15 maja b. r. z okazyi strajku piekarskiego umieszczono artykuł przeciw majstrowi piekarskiemu Janowi Kręcinie członkowi cechu piekarskiego, w którym zarzucono mu, że go majstrowie podczas obrad z cechu wyrzucili, gdyż było widać, że „ma kiepsko w głowie". Otóż podpisany Leon Bałuk cechmistrz cechu piekarzy oraz odpowiedzialny redaktor „Gazety piekarskiej" oświadcza, że słowa takie były umieszczone i cofa to wyrażenie.

Leon Bałuk starszy cechu.

Posiedzenie Wydziału krajowego Związku piekarzy odbędzie się w lipcu, o czem prezydyum zawiado mi osobno każdego członka Wydziału.

Spalony młyn w Krzesławicach. Okolicę miastą Krakowa nawiedziła straszna klęska pożaru, który spowodował olbrzymie szkody i spustoszenia. Mianowicie w poniedziałek dn. 17. czerwca około godz pół do 11 przed południem wybuchł pożar w wielkim młynie parowym w Krzesławicach koło Mogiły, będącym własnością pp. dra Kazimierza Kirchmayera, Matlasińskiego i Reinholda. Pożar powstał na drugiem piętrze i w krótkim przeciągu czasu objął całe zabudowanie. Zawaliły się sufity, a maszyny stopiły się w ogniu. Młyn ze znacznymi zapasami mąki i zboża w ilości około 40 wagonów, wartości przeszło 200.000 koron, spłonął doszczętnie. Młyn był ubezpieczony w Tow. Wzaj. Ubezp. w Krakowie na kwotę 300.000 koron, a zapasy w Tow. „Assicurazioni Generali" w Tryeście i „Dunaj" w Wiedniu. Wartość młyna z zapasami przedstawiała wartość przeszło pół miliona koron. W akcyi ratunkowej brały udział miejscowa straż pożarna, straże pożarne wsi okolicznych i wojsko z fortu krzesławickiego. Pożar tak się rozszerzał, zagrażając wsi, że okazała się potrzeba zawezwania krakowskiej straży pożarnej, która wyjechała wieczór w sile jednego plutonu do Krzesławic. Sutuacya była wtedy bardzo groźna, gdyż zajęły się stojące w pobliżu domy mieszkalne

Akcya ratunkowa trwała całą noc.

Cukrownia w powiecie krakowskim. Z końcem maja odbyło się walne zebranie Towarzystwa rolniczego okręgowego w Krakowie. Na porządku dziennym pomiędzy innemi była sprawa powstać mającej cukrowni w powiecie krakowskim i kwestya uprawy buraków. Wszyscy mowcy zgodnie przyznawali wielkie dla rolnictwa znaczenie z powstać mającej cukrowni, wskazując na przykład Śląsk, Moraw i Czechów. Obecni na zebraniu rolnicy oświadczyli gotowość popierania wedle sił sprawy nowej cukrowni i zgłaszali udziały subskrypcyi, podając jednocześnie ilość morgów, jakie obowiązują się przeznaczyć pod uprawę buraków.

Dom dla młodzieży rękodziel im P. Skargi. W uzupełnieniu wstępnego artykułu w poprzednim numerze dodajemy, że na dorocznem posiedzeniu wielkiego Wydziału Kasy oszczędności miasta Krakowa, odbytem z początkiem czerwca b. r. uchwalono na budowę domu dla młodzieży rękodzielniczej im. Piotra Skargi kwotę 10.000 K. Na zasilenie funduszu na budowę domu dla młodzieży rękodzielniczej, który ma być wzniesiony dla uczczenia pamięci Piotra Skargi w trzechsetną rocznicę śmierci, przeznaczyła Kasa oszczędności kapitał 10 000 K. płatny w rocznych ratach, wydzielić się mający z osiągniętych rocznych czystych zysków. Jako pierwszą ratę przeznaczył wydział z zysków za rok 1911 kwotę 1000 K. Wypłata rat następować będzie do rąk prezesa komitetu księcia biskupa Sapiehy, po zatwierdzeniu uchwały Wydziału przez namiestnictwo.

Wykaz produkcyi i sprzedaży soli w Galicyi, w miesiącu kwietniu 1912 r. W miesiącu kwietniu 1912 r. produkcya soli wynosiła 174 441 cetnarów metrycz., sprzedaż soli 128 500 cent metrycznych. W tym samym miesiącu roku ubiegłego produkcya soli wynosiła 118.127 centnarów metrycznych. Okazuje się zatem więcej produkcyi soli o 56 314 cent. metrycznych, a sprzedaż więcej o 23 765 cnt. metrycznych.

Uduszony pod otrębami. We wsi Knuszowie pod Bołszowcami zdarzył się straszny wypadek w benzynowym młynie. Chłop zięty w młynie jako pomocnik liczący 21 lat, usnął ze zmęczenia przy ogromnej kupie otrębów. Nagle otręby usunęły się i zasypały biednego chłopa tak, że tenże zmarł pod nimi wskutek uduszenia

Dostawa siana, słomy, zboża, drzewa opałowego węgla i chleba oddaje c. k. intendantura I. korpusu na rok 1912/13. Bliższych informacyi zasięgnąć można w rzeczonej intendanturze w Krakowie, tudzież w wojskowych magazynach zaopatrzenia Militärverpflegsmagazine) w Krakowie, Ołomuńcu, Tarnowie i Opawie.

Drukiem Jana Litwińskiego w Wieliczce.